



Halua kenari



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan.....	1
3 Definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	2
7 Syarat lulus uji	3
8 Syarat penandaan	3
9 Cara pengemasan	3



Pendahuluan

Rancangan standar *Halua kenari* ini diutamakan pada persyaratan mutu dengan maksud untuk melindungi konsumen dari segi keselamatan dan kesehatan juga untuk :

- Melindungi produsen
- Mendukung pengembangan industri
- Menunjang kebijaksanaan Menteri Perindustrian dan Perdagangan

Standar ini disusun berdasarkan hasil pengujian dan pembahasan dalam rapat teknis dan pra konsensus yang diselenggarakan pada Balai Industri Ambon tanggal 9 Januari 1997, yang dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen dan instansi terkait.



Halua kenari

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, syarat penandaan dan cara pengemasan halua kenari.

2 Acuan

- SNI 19-0428-1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*
- SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*
- SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*
- SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*
- *Kumpulan peraturan perundang-undangan dibidang makanan*, Edisi 3, Jilid I Departemen Kesehatan RI Tahun 1993-1994

3 Definisi

Halua kenari adalah produk makanan dibuat dari kenari dan gula merah kental.

4 Syarat mutu

Tabel
Spesifikasi. persyaratan mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan		
	– Warna	-	normal
	– Rasa	-	manis
	– Bau	-	khas halua
2.	Air, (b/b)	%	maks. 7
3.	Abu total, (b/b)	%	maks. 3,0
4.	Gula jumlah, (Dihitung sebagai sakarosa), (b/b)	%	min. 15
5.	Lemak, (b/b)	%	min. 30
6.	Protein, (b/b)	%	min. 5
7.	Cemaran logam		
7.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
7.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 30,0
7.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
7.4	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0
7.5	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
8.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0

9.	Cemaran mikroba		
9.1	Angka lempeng total	koloni/g	maks. 10^6
9.2	Bakteri bentuk coli	APM/g	maks. 10
9.3	Kapang dan khamir	Koloni/g	maks. 10^4

5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh

Cara persiapan contoh sesuai dengan SNI 01-2891-1993, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.2

6.2 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2

6.3 Air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

6.4 Abu total

Cara uji abu total sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.2

6.5 Gula jumlah

Cara uji gula jumlah sesuai dengan SNI 01-2892-1992, *Cara uji gula*, butir 3.1

6.6 Lemak

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1

6.7 Protein

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1

6.8 Cemaran logam

6.8.1 Timbal

Cara uji timbal sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 4.1

6.8.2 Tembaga

Cara uji tembaga sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 4.2

6.8.3 Seng

Cara uji seng sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 4.3

6.8.4 Timah

Cara uji timah sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 4.4

6.8.5 Raksa

Cara uji raksa sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 5

6.9 Cemaran arsen

Cara uji cemaran arsen sesuai dengan SNI 01-2896-1992, *Cara uji cemaran logam*, butir 6

6.10 Cemaran mikroba

6.10.1 Angka lempeng total

Cara uji angka lempeng total sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*, butir 1.

6.10.2 Bakteri Coliform

Cara uji bakteri coliform sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*, butir 2

6.10.3 Kapang dan khamir

Cara uji kapang dan khamir sesuai dengan SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba*, butir 9.

7 Syarat lulus uji

Contoh uji dinyatakan lulus uji apabila sesuai dengan spesifikasi persyaratan mutu.

8 Syarat penandaan

Sesuai dengan Undang-undang RI No. 23 Tahun 1992 tentang Kesehatan serta peraturan tentang label dan, periklanan yang berlaku.

9 Cara pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak mempengaruhi atau dipengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id